

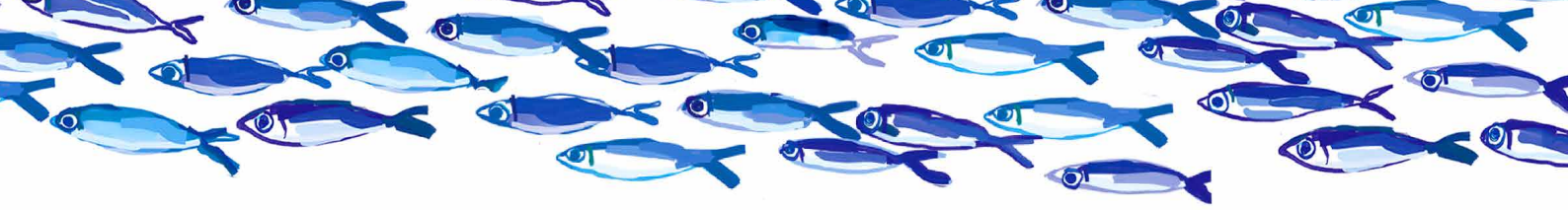
IL RICCIO
RESTAURANT & BEACH CLUB
ANACAPRI

Andrea Migliaccio
EXECUTIVE CHEF

Giovanni Bavuso
RESIDENT CHEF

Mario Buonocore
CHEF PASTICCIERE

Marco Spataro
RESTAURANT MANAGER



PLATEAU DI FRUTTI DI MARE CRUDI

Tartufi, ostriche "Ostre Or" , ostriche "Gillardeau"
ostriche Majestic, vongole e ricci di mare

RAW SEA FOOD PLATEAU

Venus clams, "Ostre Or" oysters, "Gillardeau" oysters,
regal "Gold Selection" oysters, clams and seurchins

CRUDO DI MARE

Tonno, ricciola, salmone, gamberi rossi, scampi, seppie

ASSORTED RAW FISH

Tuna fish, amberjack, salmon, red prawns, scampi, cuttlefish

PLATEAU ROYAL

Tartufi, ostriche "Ostre Or", ostriche "Gillardeau",
vongole, scampi, salmone, tonno, ricciola, seppie, gamberi e ricci di mare

PLATEAU ROYAL

Venus clams, "Ostre Or" oysters, "Gillardeau",
clams, scampi, salmon, tuna fish, amberjack, cuttlefish, prawns and seaurcins

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

Con fragola, cetrioli e taralli alle mandorle

RED PRAWN CARPACCIO

With strawberries, cucumber and "taralli" with almonds

CARPACCIO DI SPIGOLA

Con olive taggiasche, capperi, pomodorini confit e crema di origano

SEA BASS CARPACCIO

With olives, capers, candied cherry tomatoes and oregano sauce

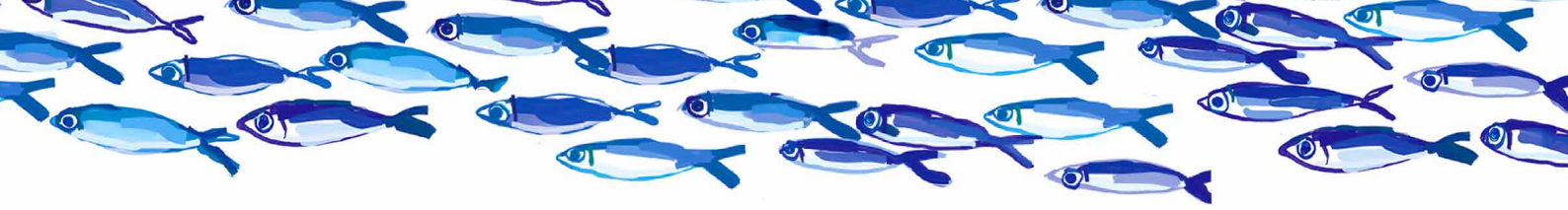
TRILOGIA DI TARTARE DI TONNO

Al naturale, pomodoro secco e pesto di basilico, erba cipollina e lime

TUNA FISH TARTARE TRILOGY

Plain, sun dried tomatoes and basil pesto, chives and lime





OSTRICHE "TARBOURIECH" ITALIA

Madreperla di unica fattura, frutto di impressionante riempimento e carnosità

"TARBOURIECH" OYSTERS ITALY

Incredible nacre manufacture, fruit of impressive filling and fleshness

OSTRICHE "OSTRE OR" FRANCIA

Medaglia d'oro 2017 allevata in bassa Normandia carnosa con gusto molto iodato

"OSTRE OR" OYSTERS FRANCE

Gold medal in 2017 breed in south Normandy, with iodized taste

OSTRICHE "UTAH BEACH" FRANCIA

Ostrica carnosa dal gusto intenso

"UTAH BEACH" OYSTERS FRANCE

Fleshy oyster with rich taste

OSTRICHE "GILLARDEAU" FRANCIA

La famiglia gillardeau è stata la prima a vendere le ostriche con il suo nome, gusto equilibrato tra dolcezza e salinità

"GILLARDEAU" OYSTERS FRANCE

The gillardeau family has been the first one to sell oysters with the own name, right balance taste between sweetness and salinity

OSTRICHE "DIVINE" FRANCIA

Di aspetto tondeggiante e carnosità chiara e soda

"DIVINE" OYSTERS FRANCE

Roundish look with light and compact fleshiness

PESCI FUOR D'ACQUA... | FISH OUT OF THE SEA...

ARAGOSTA | SPINY LOBSTER

ASTICE BLU - CICALA | BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER

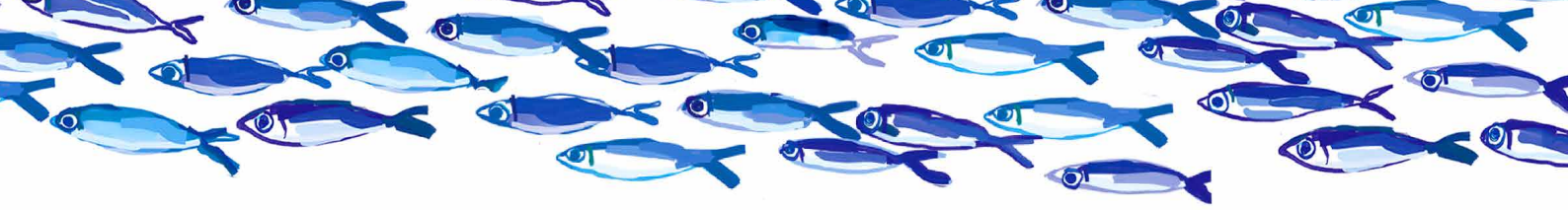
GAMBERI ROSSI | RED SHRIMPS

SCAMPI | SCAMPI

ASTICE | LOBSTER

PESCATO DEL GIORNO | CATCH OF THE DAY





ANTIPASTI | APPETIZERS

ANTIPASTO MISTO "IL RICCIO"

Insalata di mare, Tartare di tonno, Pesce Bandiera con melanzane e pomodorini
Zuppa di Cozze piccante con polpo e friselle, Fritto di pesce

"IL RICCIO" ASSORTED APPETIZER

Sea food salad, Tuna fish tartare, Scabbard fish with eggplants and cherry tomatoes,
Spicy Mussel Soup with octopus and "friselle", Mixed fried fish

INSALATA DI MARE

Con polpo, calamari, gamberi, seppie, cozze e vongole

SEA FOOD SALAD

With octopus, squids, prawns, cuttlefish, mussels and clams

INSALATA DI GRANCHIO REALE

Con verdure all'agrodolce, maionese allo zafferano e finocchi di mare

CRAB SALAD

with sweet & sour vegetables, saffron scented mayonnaise and fennel seaweeds

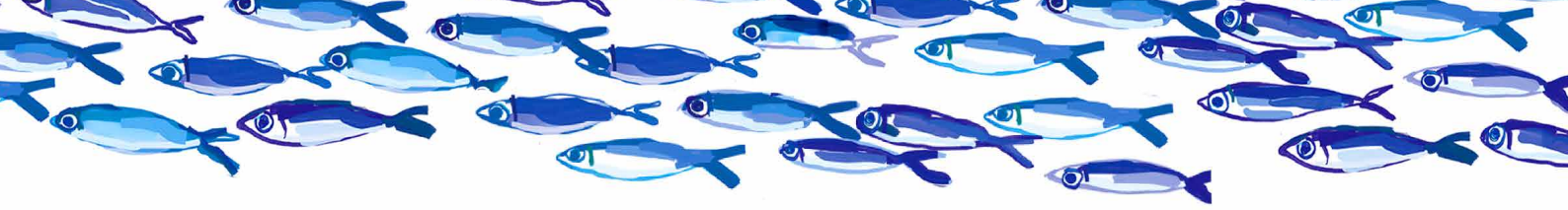
MOZZARELLA DI BUFALA

E pomodori cuore di bue

WATER BUFFALO MOZZARELLA

cheese and tomato





ANTIPASTI | APPETIZERS

ASTICE INTERO

Con pomodori cuore di bue, rucola e cipollotti marinati

WHOLE LOBSTER

With tomatoes, rocket salad and marinated spring onions

ZUPPA DI COZZE PICCANTE

Con polpo e friselle

SPICY MUSSEL SOUP

With octopus and "friselle"

PESCE BANDIERA

Con melanzane e pomodorini

SCABBARD FISH

With eggplants and cherry tomatoes

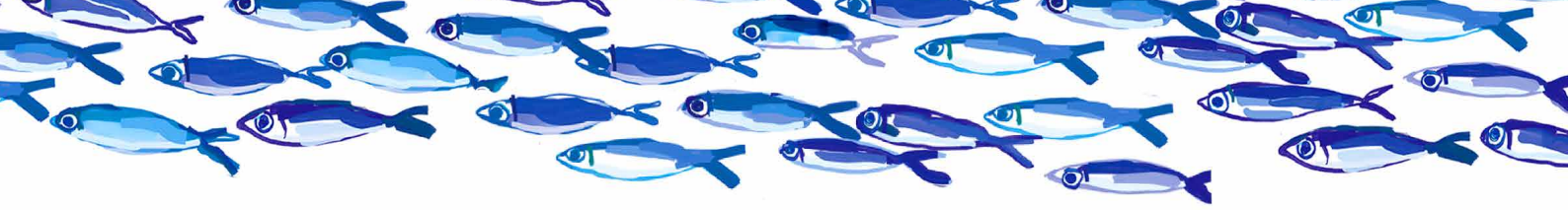
FRITTO ALLA NAPOLETANA

Con arancini, crocchette, polpette di melanzane, zeppole di pasta cresciuta, mozzarella affumicata, frittata di pasta, fiori di zucca, verdure, ravioli capresi e parmigiana

ASSORTED NEAPOLITAN FINGER FOOD

Rice balls, potato croquettes, eggplant balls, salty doughnuts, smoked mozzarella cheese, pasta omelette, zucchini flowers, vegetables and cheese filled ravioli and eggplant "Parmigiana Style"





PASTA E RISO | PASTA & RICE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI RICCI DI MARE
SPAGHETTI PASTA WITH SEA URCHINS

LINGUINE CON ASTICE E FRUTTI DI MARE
LINGUINE PASTA WITH SEA FOOD AND LOBSTER

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI
SPAGHETTI WITH CLAMS

RISOTTO DI MARE
SEA FOOD RISOTTO

PASTA FRESCA | HOME MADE PASTA

GNOCCHI DI PATATE
Con carciofi, Rana Pescatrice e menta

POTATO GNOCCHI
With artichokers, Monkfish ad mint

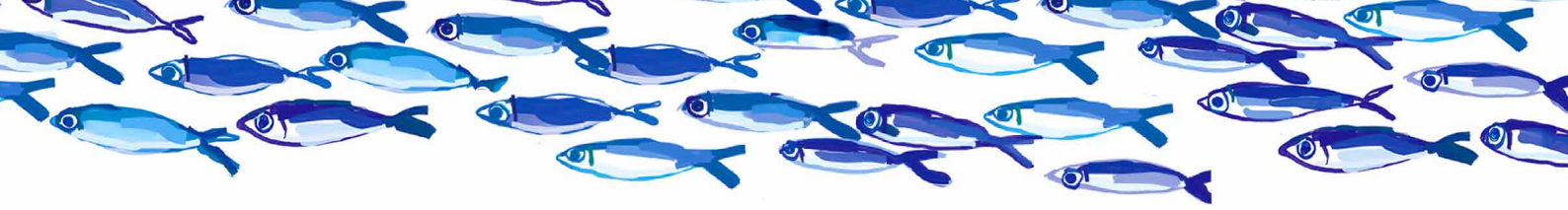
TAGLIOLINI
Con crema di scarola, tonno crudo, cotto e bottarga
TAGLIOLINI PASTA
With prickly lettuce cream, raw and cooked tuna fish and bottarga

GNOCCHETTI SARDI
Con calamaretti spillo, patate e pomodorini
GNOCCHETTI
With baby squids, potatoes and cherry tomatoes

ELICOIDALI
Con genovese di polipetti, peperoncini verdi e pecorino
ELICOIDALI PASTA
With baby octopus in genovese style, green peppers and pecorino cheese

RAVIOLI CAPRESI
Con calamaretti spillo, patate e pomodorini
CHEESE FILLED RAVIOLI "CAPRESE" STYLE
with cherry tomatoes and basil





SECONDI DI PESCE | FISH COURSES

FRIITTURA MISTA DI PESCE
MIXED FRIED FISH

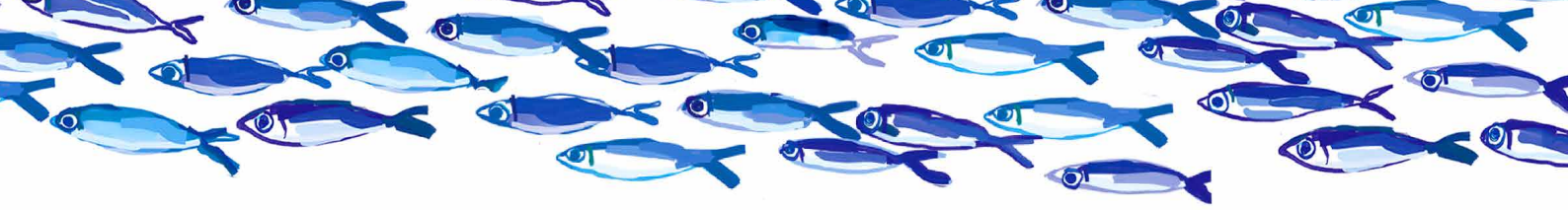
FILETTI DI TRIFLIA SCOTTATI
Con pappa al pomodoro e peperoncini verdi
SEARED RED MULLET FILLET
With "pappa al pomodoro" and green peppers

DENTICE IN CROSTA DI OLIVE
Con scarola, peperoni, e salsa di alici
SEABREAM IN OLIVE'S CRUST
With escarole, sweet peppers and anchovy sauce

GRIGLIATA DI PESCE
Con caponata di verdure e crema di basilico
GRILLED ASSORTED FISH
With vegetable caponata and basil cream

MEDAGLIONE DI BACCALÀ IN CROSTA DI PANE
Con insalata di rinforzo e salsa di peperoni arrostiti
SALT COD MEDALLION IN BREAD CRUST
With vinegar scented vegetable salad and grilled sweet pepper sauce





MENU DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

TRILOGIA DI TARTARE DI TONNO

Al naturale, pomodoro secco e pesto di basilico, erba cipollina e lime

TUNA FISH TARTARE TRILOGY

Plain, sun dried tomatoes and basil pesto, chives and lime

RAVIOLI CAPRESI

Con patate e pomodorini

CHEESE FILLED RAVIOLI "CAPRESE" STYLE

with cherry tomatoes and basil

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI RICCI DI MARE

SPAGHETTI PASTA WITH SEA URCHINS

MEDAGLIONE DI BACCALÀ IN CROSTA DI PANE

Con insalata di rinforzo e salsa di peperoni arrostiti

SALT COD MEDALLION IN BREAD CRUST

With vinegar scented vegetable salad and grilled sweet pepper sauce

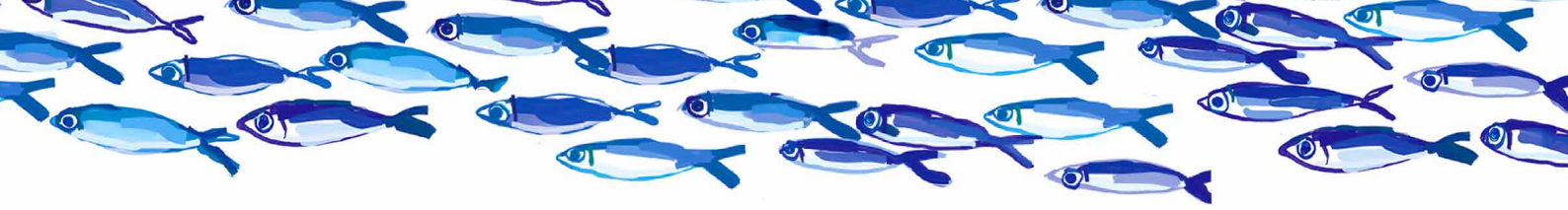
LA STANZA DELLE TENTAZIONI

THE TEMPTATION ROOM

Il nostro sommelier, su richiesta, sarà felice di suggerire un percorso di degustazione di vini al bicchiere, in abbinamento al menu

Our sommelier, on demand, will be glad to suggest to you a wine tasting by the glass, in combination with the menu





I DESSERT | OUR DESSERTS

LA STANZA DELLE TENTAZIONI
THE TEMPTATION ROOM

BEVANDE | BEVERAGES

ACQUE | WATER
Natia - Ferrarelle 75 cl

CAFFETTERIA | COFFEE AND TEA
Espresso, Caffè Hug

CAFFÈ AMERICANO - CAPPUCCINO - THE - INFUSI
AMERICAN COFFEE - CAPPUCCINO - THE - TISANA

